VERSIÓN 2014.1

MANUAL DE INSTRUCCIONES Y DATOS TÉCNICOS

FREIDORAS

Modelos:
FD6L - FD6L6L
FD6LF - FD6L6LF
FD9L - FD9L9L
FD9LF - FD9L9LF
FD8L - FD8L8L
FD10L - FD10L10L
FD12TRIF550 - FD12L12LTRIF550
FD12LAR550 - FD12L12LAR550
FD12LTRIF750 - FD12L12LTRIF750
FD12LAR750 - FD12L12LAR750
FD15LAR750 - FD15L15LAR750
FD15LTRIF750 - FD15L15LTRIF750
FD15LTRIF9750 - FD15L15LTRIF9750

PRECAUCIÓN: Leer las instrucciones antes de usar el aparato.

HR FAINCA

FABRICACIÓN INDUSTRIAL DEL CALOR HR
www.faincahr.es
MADE IN SPAIN

SIGNIFICADO SIMBOLO: Leer el manual de usuario. Indica que el manual de usuario se debe leer antes de continuar con el funcionamiento.

ISO 7000 – 0790

“La información presentada en este manual pertenece a título exclusivo y privativo a ***Fainca HR S.L***, sin que su publicación suponga, en modo alguno, que los elementos publicados o en la forma en la cual se presentan, sea del dominio público. En consecuencia, queda terminantemente prohibida su reproducción, así como la fabricación, comercialización y/o distribución o cualquier otra actividad que recaiga sobre los elementos publicados, sin el expreso consentimiento de esta Compañía”. **FAINCA HR**, se reserva el derecho de modificar, total o parcialmente, cualquiera de los datos y especificaciones técnicas que aparecen en esta publicación.

El fabricante declina toda responsabilidad por las posibles incorrecciones presentes en este folleto debidas a errores de transcripción o de imprenta. El fabricante se reserva el derecho de aportar, sin previo aviso, cualquier modificación del producto que considere útil o necesaria para mejorarlo sin cambiar sus características esenciales.

ÍNDICE

Medidas de Seguridad _____ *2*

Datos Técnicos _____ *6*

Instalación y conexión eléctrica _____ *7*

Instrucciones de uso _____ *8*

Limpieza y mantenimiento _____ *13*

Consejos de uso _____ *14*

Esquemas eléctricos _____ *15*

Garantía _____ *18*

Certificado de garantía _____ *19*

MEDIDAS DE SEGURIDAD.

ATENCIÓN

ESTE APARATO FUNCIONA CON UNA TENSIÓN DE 220/240 V, PARA EVITAR UNA POSIBLE DESCARGA ELÉCTRICA NO TRATE DE ABRIRLO. Este aparato no tiene parte alguna que pueda ser reparada por usted mismo, en caso de un mal funcionamiento no lo manipule, acuda a un Servicio Técnico.

Una vez agotada la vida útil de este producto eléctrico, no lo tire a la basura doméstica.
Deposítelo en el contenedor adecuado de un punto limpio de su localidad, para su posterior reciclado.

Este producto cumple con la Directiva Europea RoHS (2002/95/CE), sobre la restricción de uso de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos, transpuesta a la legislación española mediante el Real Decreto 208/2005.

No vierta el aceite usado en el fregadero, sumidero, etc. Este aceite es perjudicial para el medio ambiente. Tampoco tire a la basura orgánica, siga las normas de reciclaje establecidas por los servicios de recogida de residuos de su zona. La duración del aceite depende del tipo y calidad del mismo. Recuerde que el aceite "limpio" mantiene el sabor y la pureza de los alimentos.

Estimado usuario:

Acaba de adquirir un producto de gran fiabilidad y solidez, acompañado de gran contenido tecnológico y una máxima distribución y reparto uniforme de la temperatura de cocción.

Para que este producto goce de la garantía especificada en este documento, debe exigirle a su distribuidor la cumplimentación de este certificado, así como la anotación del número de teléfono de su servicio técnico post-venta. De no ser así, la garantía comenzará a regir desde la fecha de fabricación del producto.

MEDIDAS DE SEGURIDAD.

ANTES DE CONECTAR LA FREIDORA

Lea atentamente estas instrucciones y guárdelas para un posterior uso.

Compruebe que el voltaje de su toma de corriente es de 220/240 V ~ 50 Hz y que está dotada de toma de tierra.

Si precisa de la utilización de un prolongador, utilice solamente uno que esté en buenas condiciones, con enchufe dotado con toma de tierra y que sea adecuado para la potencia del aparato.

El prolongador se deberá colocar de tal manera que no cuelgue de la encimera o mesa de forma que los niños puedan tirar de él o que se puedan tropezar con él por error.

La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza solamente en caso de que esté conectado a una toma de tierra eficaz, tal como prevén las normas de seguridad vigentes. El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños derivados de la falta de toma de tierra de la instalación. En caso de dudas, consulte a un electricista cualificado.

Después de quitar el embalaje, verifique que el aparato no esté dañado. En caso de duda no lo utilice; póngase en contacto con el personal de asistencia técnica.

Los materiales de embalaje como bolsas de plástico, espuma de poliestireno, etc., no deben dejarse al alcance de los niños, ya que son una fuente potencial de peligro.

El fabricante declina cualquier responsabilidad por los daños derivados de un uso inadecuado, incorrecto o imprudente del aparato.

ADVERTENCIA: - Durante la instalación: No colocar sobre superficies o en las cercanías de los muros, tabiques, muebles de cocina o similares, a menos que estén realizados de material no combustible o cubiertos por un material adecuado no combustible aislante del calor, y preste atención a las legislaciones de prevención de fuegos.

MEDIDAS DE SEGURIDAD.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

El incumplimiento de estas medidas de seguridad o advertencias, podría dar como resultado quemaduras o lesiones graves.

• Este aparato está diseñado solamente para uso profesional y por personas cualificadas. FAINCA HR no aceptará ninguna responsabilidad y la garantía carecerá de validez en caso de uso inadecuado o incumplimiento de las instrucciones.
• Este aparato funciona a altas temperaturas, por lo cual, durante su manipulación **NO** toque las superficies metálicas. Sujételo por las asas. Si fuese necesario utilice unos guantes o manoplas de cocina.
• No use este aparato cerca de materiales inflamables (cortinas, visillos, etc).
• No coloque la freidora encima o cerca de quemadores a gas, placas eléctricas u hornos calientes. Coloque siempre la freidora sobre una superficie seca, estable, no deslizante y nivelada, no la utilice en el exterior.
• Nunca mueva la freidora durante su uso, desenchufe la freidora y deje que el aceite se enfríe antes de moverla o vaciarla.
• Mientras que la freidora esté conectada o el aceite siga caliente, no desatienda su vigilancia y manténgala fuera del alcance de los niños.
• Para desenchufar el aparato de la red, tire suavemente de la clavija del enchufe. Nunca lo haga estirando del cable.
• Nunca introduzca el cabezal total o parcialmente en agua para su limpieza. Los controles eléctricos, resistencia y cableado nunca se deben sumergir. Siga instrucciones de limpieza en este manual.
• Desconecte la freidora, siempre que no la esté utilizando, cuando se produzca un corte del suministro eléctrico, “salte” un fusible o automático y antes de proceder a la limpieza propia de mantenimiento.
• En caso de fuego, nunca intente apagar las llamas con agua. Cierre la tapa y sofoque las llamas con un paño húmedo.
• Procure que el cable no cuelgue por el borde de la mesa, encimera o mostrador, ni que este toque superficies calientes.
• Para protegerse del riesgo de descargas eléctricas y de lesiones corporales personales, no introduzca el cable, la clavija o el conjunto selector de temperatura y la resistencia en agua ni ningún otro líquido.
• En caso de avería, anomalías, sí la freidora se ha caído, la clavija u otras partes presentan deterioro, o el cable está dañado, apague el aparato y no intente repararlo por su cuenta. Póngase en contacto con el Servicio técnico más cercano.

DATOS TÉCNICOS

MODELOS	TENSION V	POTENCIA (W)	ANCHO	ALTO	PROF.	PESO BR.	CARGA MAX.
FD6L	*230V*	**3 Kw.**	265	310	360	7	5,49
FD6LF	*230V*	**4,2 Kw.**	265	310	360	7	5,49
FD6L6L	*230V*	**3 Kw. + 3 Kw.**	531	310	360	13	5,49+5,49
FD6L6LF	*230V*	**4,2 Kw. + 4,2 Kw.**	531	310	360	14	5,49+5,49
FD8LECON	*230V*	**3,5 Kw.**	315	385	530	11	7,32
FD8LAR	*230V*	**4,2 Kw.**	315	411	545	13	7,32
FD8L8LECON	*230V*	**3,5 Kw. + 3,5 Kw.**	630	385	530	20	7,32+7,32
FD8L8LAR	*230V*	**4,2 Kw. + 4,2 Kw.**	630	411	545	24	7,32+7,32
FD9L	*230V*	**3,5 Kw.**	330	310	390	9	8,23
FD9LF	*230V*	**4,2 Kw.**	330	310	390	9	8,23
FD9L9L	*230V*	**3,5 Kw. + 3,5 Kw.**	660	310	390	17	8,23+8,23
FD9L9LF	*230V*	**4,2 Kw. + 4,2 Kw.**	660	310	390	17	8,23+8,23
FD10LECON	*230V*	**3,8 Kw.**	315	385	570	12	9,15
FD10LAR	*230V*	**5,5 Kw.**	315	411	585	14	9,15
FD10LTRIF	*380V*	**6 Kw.**	315	411	585	14	9,15
FD10L10LECON	*230V*	**3,8 Kw. + 3,8 Kw.**	630	385	570	21	9,15+9,15
FD10L10LAR	*230V*	**5,5 Kw. + 5,5 Kw.**	630	411	585	25	9,15+9,15
FD10L10LTRIF	*380V*	**6 Kw. + 6 Kw.**	630	411	585	25	9,15+9,15
FD12LAR550	*230V*	**5,5 Kw.**	400	900	550	43	10,98
FD12L12LAR550	*230V*	**5,5 Kw. + 5,5 Kw.**	800	900	550	69	10,98+10,98
FD12LTRIF550	*380V*	**6 Kw.**	400	900	550	44	10,98
FD12L12LTRIF550	*380V*	**6 Kw. + 6 Kw.**	800	900	550	69	10,98+10,98
FD12LAR750	*230V*	**5,5 Kw.**	400	900	750	43	10,98
FD12L12LAR750	*230V*	**5,5 Kw. + 5,5 Kw.**	800	900	750	69	10,98+10,98
FD12LTRIF750	*380V*	**6 Kw.**	400	900	750	44	10,98
FD12L12LTRIF750	*380V*	**6Kw. + 6 Kw.**	800	900	750	69	10,98+10,98
FD15LAR750	*230V*	**5,5 Kw.**	400	900	750	44	13,72
FD15L15LAR750	*230V*	**5,5 Kw. + 5,5 Kw.**	800	900	750	69	13,72+13,72
FD15LTRIF750	*380V*	**6 Kw.**	400	900	750	44	13,72
FD15L15LTRIF750	*380V*	**6 Kw. + 6 Kw.**	800	900	750	69	13,72+13,72
FD15LTRIF9750	*380V*	**9 Kw.**	400	900	750	44	13,72
FD15L15LTRIF9750	*380V*	**9 Kw. + 9 Kw.**	800	900	750	69	13,72+13,72

Nota: Ancho, alto, profundidad. Unidades en milímetros.

Peso bruto y carga máxima en kilogramos. La carga máxima se calcula para aceite de oliva estándar, según normativa, con densidad 0.915 Kg/ m^3.

DATOS TÉCNICOS

PLACA DE CARACTERÍSTICAS

MODELO: **FD6L6L**

Nº SERIE: **0000011528**

13 9 11

8 437006 768078

Voltios	Hz.	KW
230V	50	3+3

ES

ADVERTECIA - Durante la instalación: No colocar sobre superficies o en las cercanías de los muros, tabiques, muebles de cocina o similares, a menos que estén realizados de material no combustible o cubiertos por un material adecuado no combustible aislante del calor, y preste atención a las legislaciones de prevención de fuegos

---

13 9 11

Mod:
FD6L6L

8 437006 768078

Nº de Serie: 0 0 0 0 0 1 1 5 2 8

13 9 11

Mod:
FD6L6L

8 437006 768078

Nº de Serie: 0 0 0 0 0 1 1 5 2 8

La placa de características podrá encontrarla en la parte posterior de la máquina. También podrá localizar el número de serie y el modelo en la parte posterior de cada uno de los cabezales y en el embalaje.

INSTALACIÓN.

INSTALACIÓN

- Colocación: El equipo se tiene que instalar en un lugar ventilado. Algunas partes del equipo están protegidas con una película adhesiva que se ha de quitar antes de su puesta en marcha; luego, hay que lavar esmeradamente los residuos de cola (no utilizar sustancias abrasivas). Nivelar el equipo antes de encenderlo.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

■ **ANTES DE EFECTUAR LA CONEXIÓN ELÉCTRICA, VERIFICAR QUE:**

- La instalación pueda soportar la carga del equipo (véase la etiqueta con los datos técnicos).
- La instalación de alimentación posea una toma de tierra eficaz según las normas y disposiciones vigentes.
- La toma o el interruptor omnipolar utilizados en la conexión se puedan alcanzar con extrema facilidad incluso con el equipo instalado.

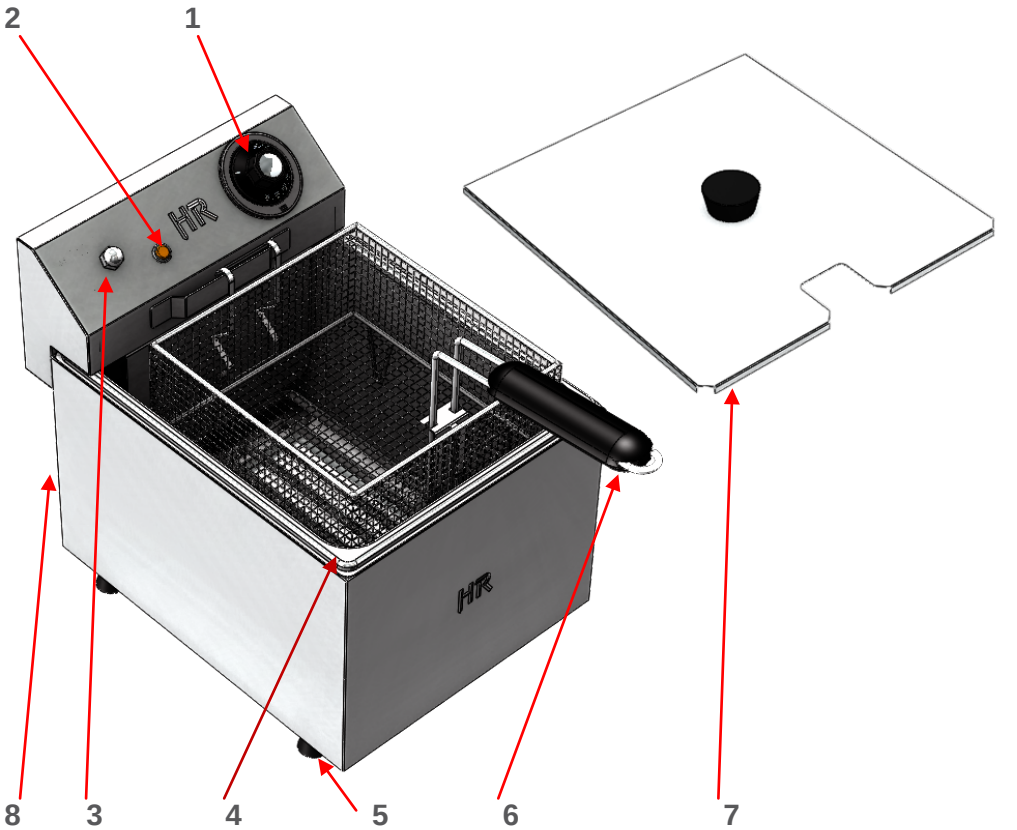
■ **CONEXIÓN:**

- El equipo está preparado para funcionar con corriente alterna a la tensión indicada en el esquema eléctrico adjunto y en la tarjeta técnica situada en la cara posterior del aparato.
- CONEXIÓN DEL CABLE ELÉCTRICO DE ALIMENTACIÓN: Para la conexión eléctrica es preciso incorporar un interruptor seccionador que asegure el corte omnipolar, directamente conectado a los bornes de alimentación y debe tener una separación de contacto en todos sus polos, que suministre desconexión total bajo condiciones de sobretensión de categoría III, en una zona que cumpla con las prescripciones de seguridad de la reglamentación vigente. También deben ser incorporados medios de desconexión a la instalación fija. El aparato debe ser alimentado a través de un dispositivo de corriente residual (RCD) con una corriente residual asignada de funcionamiento que no exceda de 30mA. También se debe incorporar al cableado fijo un sistema de desconexión.
- Si, por cualquier motivo, se tiene que sustituir el cable de alimentación, debe realizarse con cables de tipo (60245 IEC) (57H05 RN-F.)

INSTRUCCIONES DE USO

CONTROLES Y FUNCIONES

EJEMPLO MODELOS: FD6L, FD6L6L, FD9L, FD9L9L, FD8LECON, FD8L8LECON, FD10LECON, FD10L10LECON.

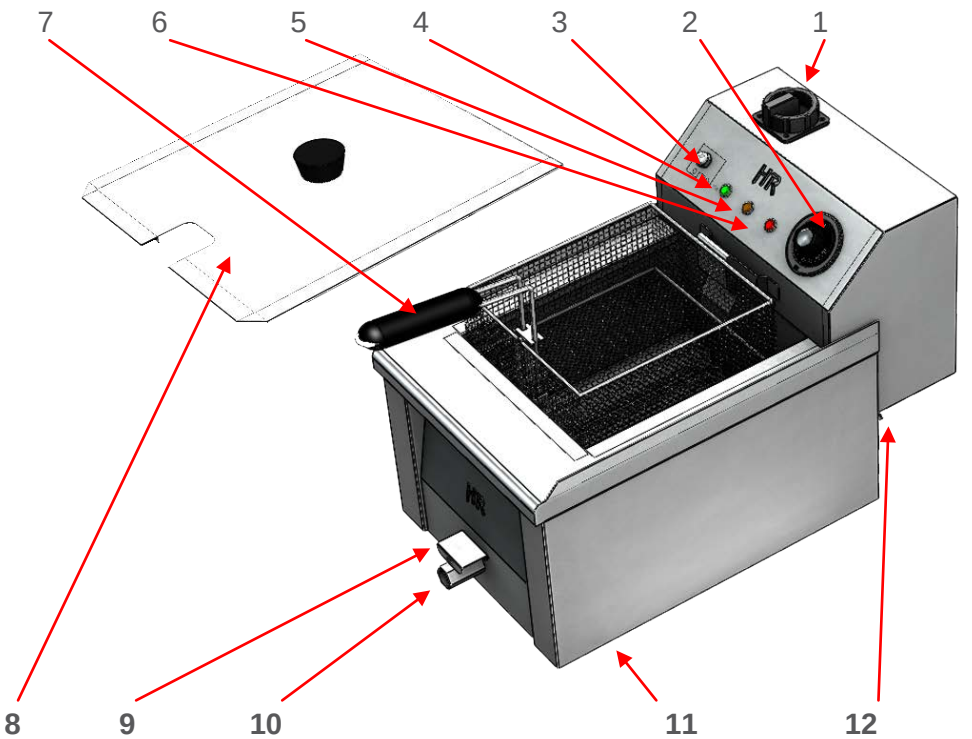


1. **Interruptor y selector de temperatura.**
2. **Indicador funcionamiento.**
3. **Termostato de seguridad.**
4. **Cuba extraíble.**
5. **Pata regulable en altura.**
6. **Cesta con mango aislante.**
7. **Tapadera con asa.**
8. **Cable de red y compartimento guarda cables.**

INSTRUCCIONES DE USO

CONTROLES Y FUNCIONES

EJEMPLO MODELOS: FD8LAR, FD8L8LAR, FD10LAR, FD10L10LAR, FD8LTRIF, FD8L8LTRIF, FD10LTRIF, FD10L10LTRIF.

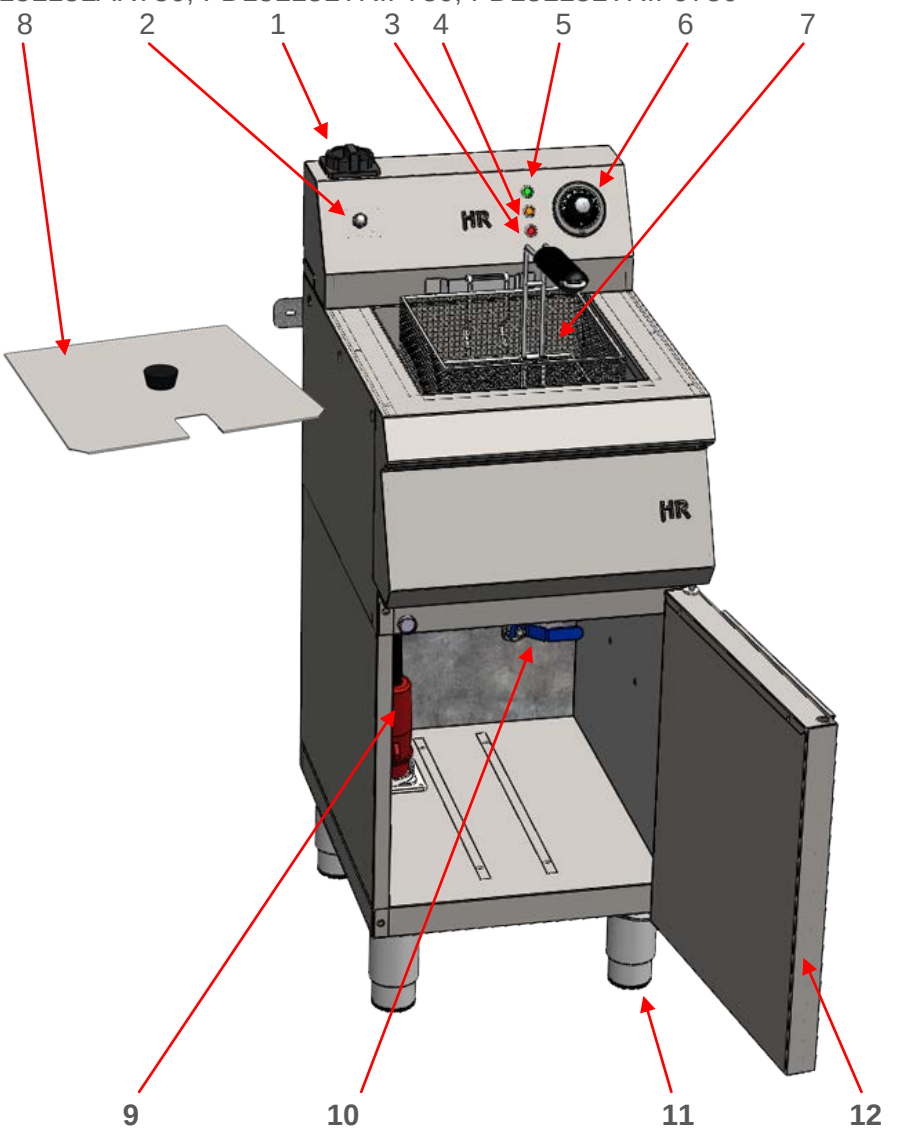


1. INTERRUPTOR DE ENCENDIDO.
2. SELECTOR DE TEMPERATURA.
3. TERMOSTATO SEGURIDAD.
4. PILOTO INDICADOR VERDE ENCENDIDO.
5. PILOTO INDICADOR AMBAR FUNCIONAMIENTO RESISTENCIA.
6. PILOTO INDICADOR ROJO AVERIA.
7. CESTA CON MANGO AISLANTE.
8. TAPADERA CON ASA
9. BLOQUEO SEGURIDAD APERTURA GRIFO DESAGÜE.
10. GRIFO DESAGÜE.
11. PATA REGULABLE EN ALTURA.
12. CABLE DE RED Y COMPARTIMENTO GUARDACABLES.

INSTRUCCIONES DE USO

CONTROLES Y FUNCIONES

EJEMPLO MODELOS: FD12LAR550, FD12L12LAR550, FD12LTRIF550, FD12L12LTRIF550, FD12LAR750, FD12LTRIF750, FD12L12LAR750, FD12L12LTRIF750, FD15LAR750, FD15LTRIF750, FD15LTRIF9750, FD15L15LAR750, FD15L15LTRIF750, FD15L15LTRIF9750

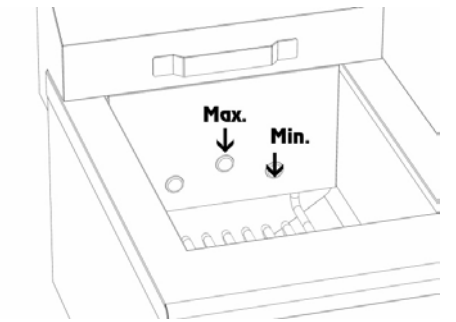


INSTRUCCIONES DE USO

1. INTERRUPTOR DE ENCENDIDO.
2. TERMOSTATO DE SEGURIDAD.
3. PILOTO INDICADOR ROJO AVERIA.
4. PILOTO INDICADOR VERDE ENCENDIDO.
5. PILOTO INDICADOR NARANJA FUNCIONAMIENTO RESISTENCIA.
6. SELECTOR DE TEMPERATURA.
7. CESTA CON MANGO AISLANTE.
8. TAPADERA CON ASA.
9. CABLE DE RED.
10. GRIFO DESAGÜE.
11. PATA ACERO INOXIDABLE REGULABLE EN ALTURA.
12. PUERTA.

INSTRUCCIONES DE USO

- Llenar el recipiente de aceite hasta un nivel comprendido entre las marcas de mínimo y máximo existentes en el recipiente.



- **El nivel de aceite no debe estar nunca por debajo de la muesca del mínimo para evitar que se produzcan incendios o averias. Nunca debe estar por encima del máximo, para evitar que el aceite rebose.**

INSTRUCCIONES DE USO

- Verificar que el aceite esté frío antes de vaciarlo presionando el grifo de descarga
  (- Es aconsejable no utilizar el mismo aceite usado puesto que su uso prolongado reduce la temperatura de inflamabilidad y aumenta la tendencia a hervir repentinamente).

- Si los alimentos son muy voluminosos o no han sido suficientemente escurridos el aceite puede hervir repentinamente.

- Para encender la freidora económica, girar el mando del termostato de la posición "0" (apagado) hasta la temperatura deseada:

  El estado de funcionamiento de la máquina se realiza mediante un testigo luminoso naranja que indica que la resistencia está en funcionamiento.

- Para encender la freidora de alto rendimiento y trifásica, accionar el interruptor de seguridad, girar el mando del termostato de la posición "0" (apagado) hasta la temperatura deseada. El estado de funcionamiento de la máquina se realiza mediante:

  Línea activada - Testigo Verde
  Resistencia en funcionamiento - Testigo Naranja
  Avería – Testigo Rojo.

- Durante el funcionamiento normal del equipo, el testigo **Naranja** se encenderá y apagará simultáneamente. Se encenderá cuando funciona la resistencia y se apaga cuando se alcanza la temperatura deseada y la resistencia deja de calentar.

- Para apagar el aparato después del uso, basta con girar el termostato hasta la posición **de apagado "0"**, y girar el interruptor a la posición "off" ,desconectar la alimentación eléctrica y utilizar las tapas que se entregan con las freidoras.

ATENCIÓN: *El aparato está dotado de un interruptor de seguridad que desconecta las Resistencias si se desacopla el cabezal de la Cuba.*

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTOS

LIMPIEZA

ATENCIÓN: **NO LIMPIAR NUNCA EL EQUIPO CON UN CHORRO DE AGUA.**

■ **RECOMENDACIONES:**

Antes de efectuar cualquier operación, desconectar el equipo eléctricamente.

Para garantizar el buen funcionamiento del equipo, es necesario efectuar con frecuencia una limpieza general esmerada teniendo presente que:

- Las partes de acero inoxidable deben limpiarse con productos adecuados y no abrasivos.

- No utilizar nunca un estropajo metálico ni detergentes que contengan cloro, lejía o similares.

MANTENIMIENTO

- Antes de efectuar cualquier operación, se debe desenchufar el equipo. No se requiere ningún tipo de mantenimiento especial: sólo hay que comprobar el estado de los conductores, los mandos y las resistencias eléctricas.

- Cuando se detecten anomalías de funcionamiento, solicitar asistencia técnica a personal cualificado.

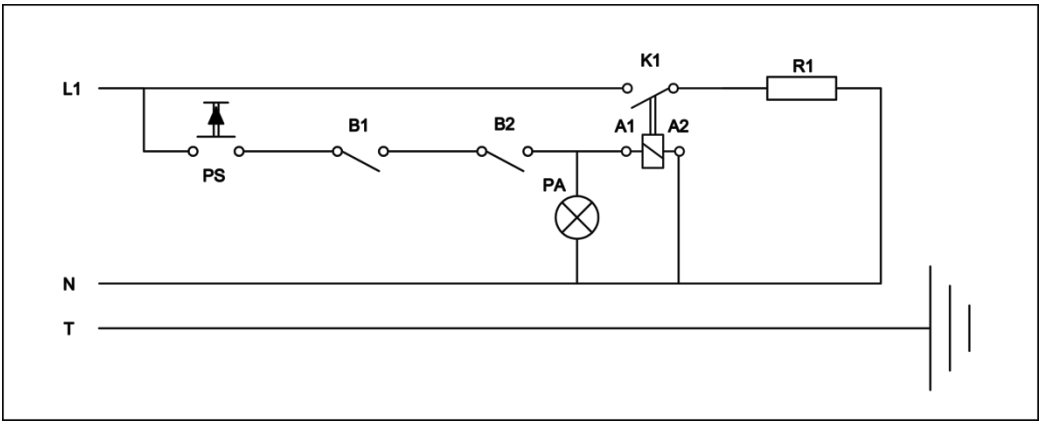
RECUERDE: LAS OPERACIONES DE MANTENIMIENTO TIENEN QUE SER EFECTUADAS POR PERSONAL TÉCNICO CUALIFICADO.

CONSEJOS DE USO

TIEMPOS DE COCCIÓN Y TEMPERATURAS ACONSEJADAS

TIPOS DE COCCIÓN	MINUTOS	GRADOS TERMOSTATO
PESCADOS		
Gambas y calamares	2 - 5	180
Ancas de rana	1 - 3	180
Filetes de pescado rebozados con huevo	2 - 4	190
Filetes de lenguado	2 - 4	190
Truchas y croquetas de pescado	3 - 5	190
Doradas, bacalao, merluza, salmonetes	2 - 5	190
Fritada mixta	2 - 5	190
CARNES		
Salchicha y carne picada	2 - 4	170 - 180
Pato, faisán (según el peso)	8 -15	160 - 190
Sesos de ternera	2 - 3	170 - 180
Chuletas de cerdo o ternera	4 - 8	180 - 190
Escalopes de ternera a la milanesa	1 - 3	190
Tocino	1	180
Pollo	10 -15	160 - 180
PATATAS		
Doradas a lonchas	1 - 2	190
Doradas a gajos	3 - 5	170 - 180
CROQUETAS	2 - 4	180
DULCES		
Buñuelos de manzana, piña y plátano	2 - 4	180
Croquetas de arroz o sémola	3 - 5	160 - 180
Buñuelos	2 - 4	180

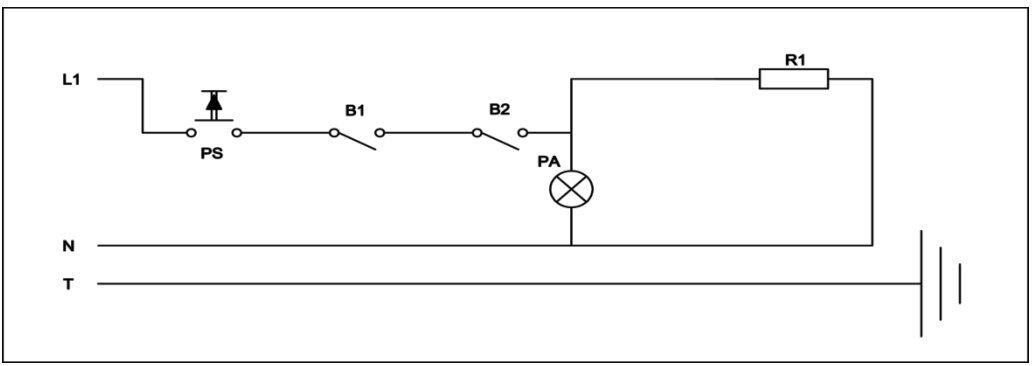
Esquema eléctrico: FD6LF, FD6L6LF, FD8LECON, FD8L8LECON, FD9L, FD9L9L, FD9LF, FD9L9LF, FD10LECON, FD10L10LECON.



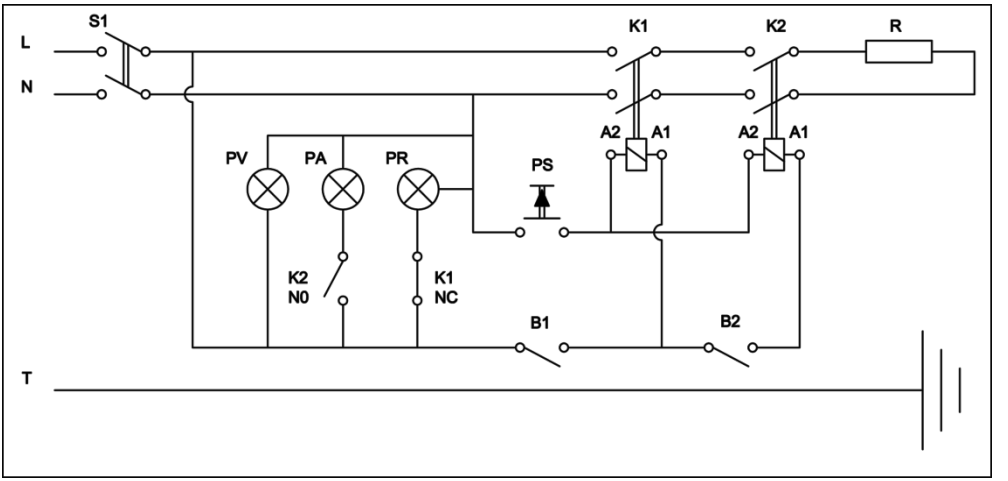
FREIDORAS MONOFÁSICAS ECONÓMICAS

L1	**FASE**
N	NEUTRO
T	TOMA TIERRA
PS	MINIRUPTOR DE SEGURIDAD
B1	TERMOSTATO DE SEGURIDAD
B2	TERMOSTATO DE TRABAJO
A1,A2	BOBINA DEL CONTACTOR
K1	CONTACTOR
R1	RESISTENCIA DE CALENTAMIENTO
PA	PILOTO DEL TERMOSTATO DE TRABAJO (CALENTAMIENTO)

FD6L, FD6L6L.



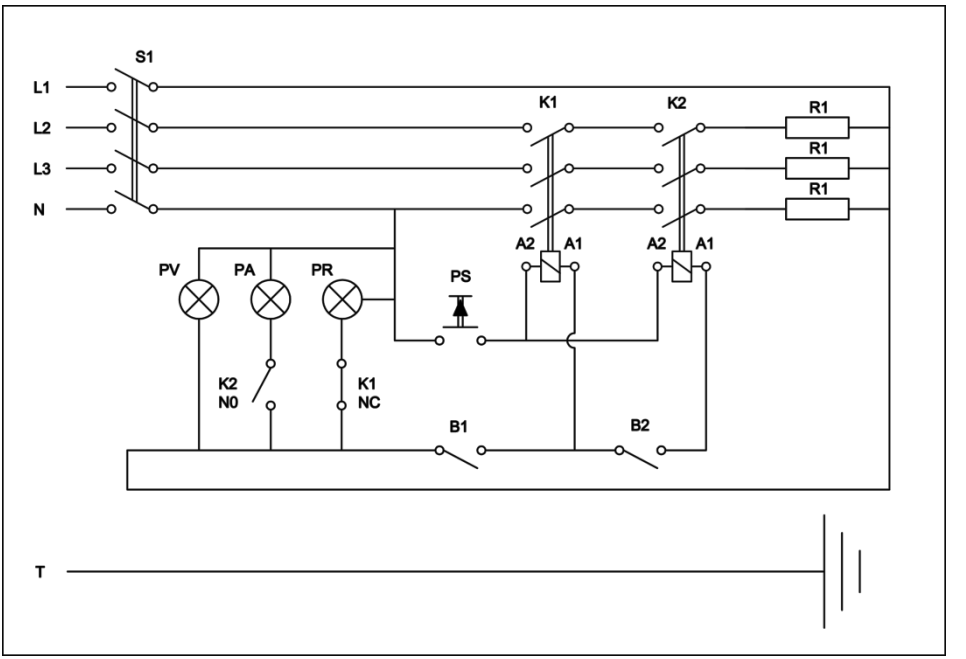
Esquema eléctrico: FD8LAR, FD8L8LAR, FD10LAR, FD10L10LAR, FD12LAR550, FD12L12LAR550, FD12LAR750, FD12L12LAR750, FD15LAR750, FD15L15LAR750.



FREIDORA MONOFÁSICA DE ALTO RENDIMIENTO

L	FASE
N	NEUTRO
K1, K2	CONTACTOR
A1, A2	BOBINA DEL CONTACTOR
R	RESISTENCIA DE CALENTAMIENTO
S1	INTERRUPTOR DE SEGURIDAD
B1	TERMOSTATO DE SEGURIDAD
B2	TERMOSTATO DE TRABAJO
PR	PILOTO AVERIA
PA	PILOTO DEL TERMOSTATO DE TRABAJO (CALENTAMIENTO)
PV	PILOTO LINEA
PS	MICRORUPTOR SEGURIDAD
K2-N0	NORMAL ABIERTO
K1-NC	NORMAL CERRADO
T	TOMA TIERRA

Esquema eléctrico: FD8LTRIF, FD8L8LTRIF, FD10LTRIF, FD10L10LTRIF, FD12LTRIF550, FD12L12LTRIF550, FD12LTRIF750, FD12L12LTRIF750, FD15LTRIF750, FD15L15LTRIF750, FD15LTRIF9750, FD15L15LTRIF9750.



FREIDORA TRIFÁSICA A 380V.

L1, L2, L3	**FASE**
N	NEUTRO
K1,K2	CONTACTOR
A1, A2	BOBINA DEL CONTACTOR
R1	RESISTENCIAS DE CALENTAMIENTO
S1	INTERRUPTOR DE SEGURIDAD
B1	TERMOSTATO DE SEGURIDAD
B2	TERMOSTATO DE TRABAJO
PR	PILOTO DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD
PA	PILOTO DEL TERMOSTATO DE TRABAJO (CALENTAMIENTO)
PV	PILOTO LINEA
PS	MICRORUPTOR SEGURIDAD
K2-NO	NORMAL ABIERTO
K1-NC	NORMAL CERRADO
T	TOMA TIERRA

GARANTÍA

HR garantiza todas sus máquinas en las siguientes condiciones:

1. Garantiza al primer usuario contra los defectos de fabricación en un normal uso del aparato.
2. El tiempo de garantía es de UN AÑO en toda Europa a partir de la fecha de salida de fábrica para todos los componentes.
3. La garantía que HR concede consiste en la reparación o reposición de los componentes defectuosos, siendo a cargo del usuario o comprador los gastos de transporte y si la reparación no se pudiera realizar in-situ serán a cargo del usuario o comprador los gastos de transporte, embalaje, riesgos, etc.
4. Los gastos de desplazamiento y mano de obra del personal técnico serán siempre con cargo al usuario o comprador cuando no exista un defecto de fabricación.
5. Quedan excluidos de la garantía la rotura de componentes por mal uso del aparato.
6. HR, declina toda responsabilidad cuando el aparato haya sido objeto de un mal uso o trato, mantenimiento defectuoso, así como por intervenciones o reparaciones por personal no autorizado.
7. No se concede ni acepta más garantías que las que se especifican en el presente escrito.
8. El fabricante no responde de los daños a personas o cosas que se deriven del uso impropio del aparato o por faltar la conexión a tierra.
9. Queda fuera de garantía la depreciación normal del aparato; las alteraciones debidas a condiciones climatológicas o de naturaleza, así como las averías producidas por inundaciones, incendios, etc.
10. El tiempo que dure la reparación no será motivo para resarcimiento de daños.
11. Al sustituir en un aparato una o varias piezas, la garantía de éstas termina en la misma fecha en que finaliza el plazo de la pieza sustituida.
12. Queda anulada la garantía cuando se coloque el aparato en lugares o condiciones ambientales no recomendables según las instrucciones de uso.
13. No se responde de la garantía cuando el instalador remita cualquier pieza incompleta o a portes debidos.
14. Serán a cargo del cliente los servicios que se prestan por causas que no cubra la garantía.
15. HR, se inhibe de cualquier otra responsabilidad.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

USUARIO: _____

DOMICILIO: _____

TELÉFONO: _____

POBLACIÓN: _____

PROVINCIA: _____

DISTRIBUIDOR: _____

FECHA DE COMPRA: _____

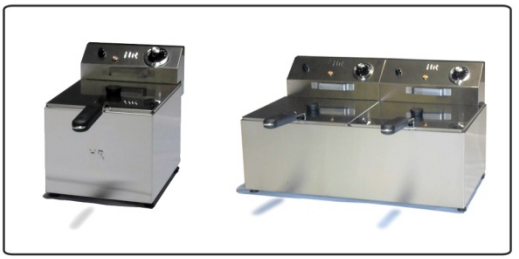
MODELO: _____

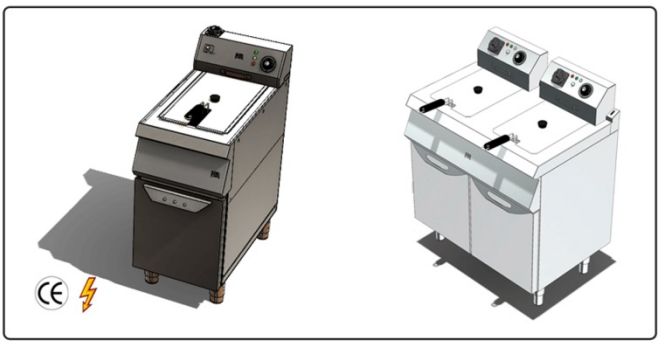
Nº DE SERIE: _____

Sello del Distribuidor: *Firma del Comprador*

INFORMACIÓN ADICIONAL

“Mediante el Código QR podrá Visitar nuestra web y ahí encontrará: Fichas Técnicas, Certificado CE, Despieces, Fotografías, DXF/DWG, 3DS, Manuales, etc.”





HR FAINCA

FAINCA HR S.L.
POLG. IND. MANTÓN DE MANILA M-3
PARC-22. APTDO CORREOS 255
CABRA (CÓRDOBA) CP:14940
TLFN: 957 525 464
FAX: 957 524 664
www.faincahr.es